Bimestriel Gratuit - Mars & Avril 2010 - Agriland Le Petit Journal N°2 - Newsletter - France, Dom Tom & Monde - 1 500 exemplaires.

Agriland diffuseur exclusif du chocolat DOMORI
Nouveau by AGRIMONTANA: «bases et Neutro» 100% naturels pour une vraie glace à l'Italienne moins froide et moins sucrée.
Nouveau by DOMORI: Les Pures Pâtes Single origine disponibles en grains pour des glaces et des sorbets à fabriquer par provenance.
Les 100%: Equateur, Pérou, Madagascar, Venezuela





Sommaire







A LA UNE

L'ARTE DEL GELATO

agriland

HISTOIRE DU JOUR -

Découvrez nos plus belles recettes sur notre site web: www.agriland.mc

IL GELATO agrimontana
Mode d'emploi
par **Thierry Kleiber**



Neutro 5 : Mode d'emploi

Le Neutro 5 est un mélange de stabilisants, d'émulsifiants entièrement composé de produits naturels (gomme de xanthane, farine de grains de caroube, gomme de guar).

Emploi pour glaces, crèmes glacées, glaces aux fruits, sorbets.
La dose recommandée est de 5 grammes par litre mais elle peut être adaptée à chacune de vos recettes.
Cela dépendra de l'utilisation que vous allez faire de la glace (entremets, boules, litres) et surtout du temps de conservation que vous souhaitez donner à votre glace.
Vous utiliserez donc votre recette habituelle de glace ou sorbet et remplacerez le stabilisant et l'émulsifiant par le neutro 5.
Veillez à bien mélanger le neutro 5 avec les autres produits secs (sucre, etc…) avant incorporation dans le liquide.



Base 50 Crème et Base 50 Fruit : Mode d'emploi

Afin de faciliter la pesée, AGRIMONTANA a enrichi le Neutro 5 de différents sucres.
D'emploi plus facile, il s'utilise approximativement de 50 grammes par litre.
Pour les sorbets pleins fruits, il se travaille à chaud : vous référer aux fiches recettes.
La base 50 fruit doit vous permettre d'obtenir un sorbet au goût subtil, pas trop « collé » avec comme objectif ultime de transformer des produits naturels de haute qualité pour offrir à vos clients des glaces 100% naturelles.
La base 50 fruit enrichie en fibre naturelle, l'inuline, donne ainsi une tenue plus importante à la fonte, la glace ayant une meilleure « charpente ».



La base 50 Crème vous permet d'obtenir des Crèmes moins sucrées et moins grasses. Elle vous permet sans modification d'aspect, ni de goût, de descendre votre pourcentage de matière grasse entre 5 et 8%.
L'emploi entre autre du dextrose vous permet d'obtenir une glace moins froide et moins sucrée, afin de répondre aux préoccupations alimentaires de vos clients, sans sacrifier pour autant la qualité du produit, bien au contraire.
Vous référer à nos fiches équilibrées pour : les glaces, les crèmes glacées et les sorbets.



L'ARTE DEL GELATO





Base poids facile Crème et Base poids facile Fruit : Mode d'emploi

Destinées aux pâtissiers et glaciers exigeants, dont les préoccupations sont la qualité et la rentabilité.
Pour répondre à ces deux critères, « qualité et rentabilité », et aux contraintes de nos clients, AGRIMONTANA a élaboré un pré-mélange complet.

La base poids facile doit vous permettre de fabriquer rapidement, avec peu de pesées, moins de stock d'ingrédients (parfois difficiles à trouver, 8 ingrédients pour une crème glacée en moyenne) des glaces et des sorbets parfaitement équilibrés.
La base poids facile (pré mélange) se travaille à froid (mis à part pour les produits à base de cacao et couverture).



Exemple:

Crème glacée vanille: infuser la vanille dans l'eau bouillante et broyer avec un mixer la totalité de la gousse puis filtrer le mélange au travers d'une passoire pas trop fine. Vous aurez récupéré la totalité des arômes et extraits de la gousse.

Crème glacée neutre: mesurez l'eau, ajoutez la base poids facile crème et mixez vigoureusement l'ensemble. Selon vos choix, vous pouvez ajouter des jaunes d'œufs pasteurisés et éventuellement de la crème fraîche (pensez toutefois à tenir compte de ces ingrédients pour le calcul du poids de base poids facile).



Crème glacée chocolat: faites bouillir l'eau, ajoutez la couverture, le cacao poudre, mixez et refaite bouillir; ajoutez la base poids facile crème et mixez l'ensemble. Puis turbinez votre crème glacée chocolat.

La base poids facile fruit: pour les sorbets l'utilisation se fait de même à froid. Vous mesurez l'eau, ajoutez la base poids facile fruit, mixez, ajoutez vos fruits frais (triés, nettoyés, égouttés). Mixez, votre sorbet est prêt à être turbiné.



La recette est identique avec les pulpes de fruit en aseptique (si elles sont congelées, prévoir de les décongeler avant).
L'énergie et la main d'œuvre ont une répercussion importante sur le prix de revient de la Glace.

Les bases poids facile, crème et fruit, allient maîtrise des coûts, alliant le sain et le naturel pour une grande qualité de produits finis.
Important: bonne conservation en surgélation des glaces et des sorbets. A la remise en température, les glaces servies en boules ou à la spatule retrouveront la texture et l'onctuosité comme en sortie de machine.



STAGES CHOCOLAT & GLACE

Agenda des stages Glace & Chocolat **Agriland**

Stage 8 avril 2010 - Antibes - 10h00 à 18h00
Intervenant: M. KLEIBER
Stage Glace & Chocolat chez Cottard

Stage du 12 avril 2010 - Bordeaux - 14h00 à 18h00
Intervenant: M. KLEIBER
Stage Glace au Lycée Hôtelier de Talence

Stage du 19 avril 2010 - Grenoble
Intervenant: M. VAUTIER
Stage Glace & Chocolat chez M. Court

Stage du 20 avril 2010 - Annecy
Intervenant: M. KLEIBER ou M. VAUTIER
Stage Glace & Chocolat au CFA de Groisy

Stage du 29 avril 2010 - Corse
Intervenant: M. KLEIBER
Stage Glace & Chocolat au CFA de Ajaccio

Stage du 30 avril 2010 - Nice Gourmet Prestige - 15h00 à 18h00
Intervenant: M. VAUTIER
Stage Glace & Chocolat Lycée Professionnel Escoffier

Stage du 03 mai 2010 - Querval
Intervenant: M. VAUTIER
Stage Glace & Chocolat au CFA Rennes

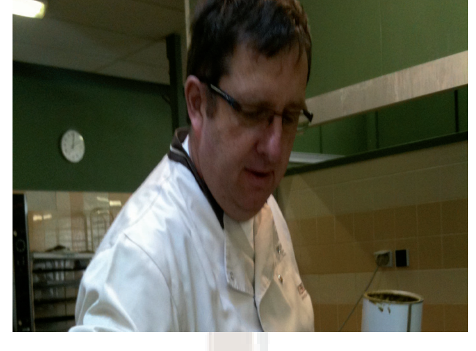
Stage du 04 mai 2010 - Colombel
Intervenant: M. VAUTIER
Stage Glace & Chocolat chez M. Hernaff

Stages du 17 mai 2010 - Secteur Deletre
Intervenant: M. KLEIBER
Stage Glace chez (a définir)

Stage du 18 mai 2010 - Secteur Carrabin
Intervenant: M. KLEIBER
Stage Glace & Chocolat au CFA de Nimes

STAGE GRATUIT

Inscription préalable obligatoire, contacter: Marie ALFONSO
Agriland SAM - 27, Bd d' Italie - MC98000 Monaco
Tél: +377 93 30 61 73 - Fax: +377 93 15 01 20
Email: agriland@agriland.mc

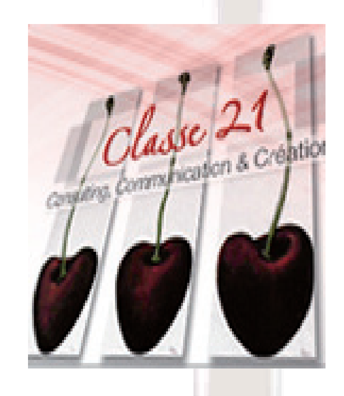


Thierry KLEIBER
Maître Glacier
Animateur des stages Glace d'**Agriland**

Originaire de Belfort Thierry Kleiber suit un apprentissage chez Jacques à Mulhouse (une célèbre enseigne de la région), avant de débuter un tour de France et de retrouver l'entreprise familiale où il passe un brevet de maîtrise, il a alors 23 ans.

En 1992 il succède à ses parents à la tête de l'entreprise familiale, qu'il revendra en 2002 à son second, souhaitant alors se lancer avec son épouse dans une toute nouvelle aventure, en lançant un nouveau concept basé sur la glace et le chocolat. L'ensemble de ce concept reposant sur le choix d'un service à l'italienne (service à la spatule). Il propose ainsi une gamme large et variée de parfums. il se plait à expliquer sa passion, à la partager et à évoquer la réalisation de ce concept au travers de sa collaboration avec Agriland. En ce sens Thierry Kleiber rend hommage au soutien sans faille de M. Bardini Président de Agriland, qui à contribué à la réussite ainsi qu'à la pérennisation de son concept.

STAGE AGENDA





« **Le Petit Journal d'Agriland** » - Lettre d'information bimestriel, gratuite - N°2 - Mars & Avril 2010. Propriétaire: Agriland SAM - 27, boulevard d'Italie - MC98000 Monaco - Tél: +377 93 30 61 73 - Conception: Classe 21 - Rédaction: Classe 21 - Palais Victoria B - N°120 - 7, rue Louis Négro - 06800 Cagnes-Sur-Mer - Tél:+33 (0)4 93 22 80 38 - Ne peut être vendu - Numéro d'enregistrement en cours auprès de la Prefecture des Alpes-Maritimes. Crédits Photos: XDR, Agriland, Domori, Agrimontana, Classe 21.